

MC SIMOF 2012

Édition spéciale Virginia Vargas

2009



A.O.C. RIOJA

Vin d'auteur exclusivement élaboré en grands millésimes



VARIÉTÉS
100 % Tempranillo

CLIMAT DOMINANT

Dur hiver ponctué de températures très basses et d'une neige abondante qui s'est succédée durant une grande partie du printemps ; une saison qui s'est avérée sèche et ensoleillée, et qui a précipité la floraison et le cycle végétatif. Un été anormalement sec et dépourvu de précipitations avec des températures estivales agréables.

Ces conditions climatologiques ont assuré la parfaite évolution des vignobles dont la végétation était très riche et dans un état optimal.

VENDANGES

Variété Tempranillo récoltée à son point optimal de maturité et provenant de parcelles à très faible production. Vendanges manuelles, en boîtes de 15 kg. Les raisins sont ensuite sélectionnés sur une table de tri par notre personnel spécialisé.

VINIFICATION

Les raisins sont déchargés et disposés manuellement sur la table de tri, et fermentent à une température maximale de 30 degrés dans de petits réservoirs de 8000 litres. Macération de vingt-quatre jours. Fermentation malolactique en fûts. Le vin est ensuite transvasé dans des fûts neufs de chêne français pour le laisser reposer pendant quinze mois dans une cave climatisée. Mise en bouteille sans filtration.

TEMPS TOTAL EN FÛTS

15 mois en fûts neufs de chêne français.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis sombre aux reflets couleur ardoise. Nez dominé par la cerise noire, la fine vanille et un léger fond de café qui accentue son intensité aromatique. Bouche gourmande et riche grâce à l'équilibre de sa structure. La griotte pulpeuse et les épices douces s'associent dans un volume savoureux en bouche. Sa jeunesse vient apporter de l'amplitude lors de la dégustation et le charme de sa personnalité.

MARIAGE

Viandes rôties ou grillées, bœuf, gibier et fromages affinés.

Servir entre 14 et 16°C.